

Especialización territorial en el contexto de la globalización. Competitividad y retos de la quesería artesanal en la Costa de Chiapas

Territorial specialization in the context of globalization. Competitiveness and challenges of the artisan cheese factory on the Chiapas Coast

Everardo Arias Solís*

Héctor B. Fletes Ocón**

<https://doi.org/10.31644/HT.01.01.2021.A1>

Recibido: 07/02/2021 • Aceptado: 28/03/2021

Publicado: 26/04/2021

Resumen

Más que una homogeneización, el dinamismo de los procesos de globalización ha impulsado modelos diversificados de organización económica en los territorios. En la Costa de Chiapas, el desarrollo de una industria quesera artesanal coexiste con la producción frutícola, la pesca y la ganadería extensiva de doble propósito (carne y leche), actividades que constituyen la base de la actividad económica. Utilizando una perspectiva de Sistema Agroalimentario Localizado (SIAL), en este trabajo se analiza el proceso que llevó a la especialización quesera en esta región y se examina la reconfiguración de la quesería artesanal en el contexto de los imperativos de la competencia. Para ello, se aplicó una encuesta a unidades queseras, así como entrevistas a ganaderos y actores clave relacionados con la agroindustria. Se recurrió a la historia oral, al estudio de procesos tecnológicos en el territorio, la consideración de las cadenas de suministro y comercio, y de los procesos incipientes de calificación del producto. Se encuentra que el SIAL quesero se compone por unidades diferenciadas, básicamente de dos tipos: artesanal y semi-industrial, aunque ambas convergen en características de producción artesanal. Para enfrentar la globalización y la política neoliberal, los actores locales han generado nuevas formas de integración, mecanismos de valorización territorial y una diversificación de productos. Sin embargo, procesos como la adopción de insumos suministrados por la gran industria láctea, así como cambios en las prácticas de producción, han incidido en una mayor precariedad e incertidumbre, situación que trastoca la riqueza alimentaria y cultural en el territorio.

Palabras clave

Territorio, SIAL, competitividad, quesería artesanal, Costa de Chiapas.



* Doctorante en Estudios Regionales, UNACH, correo electrónico: ever_08@live.com, orcid.org/0000-0003-4025-8818.

** Profesor de Tiempo Completo, UNACH, correo electrónico: hector.fletes@unach.mx, orcid.org/0000-0001-5603-1808.

Abstract

The dynamism of globalization processes has promoted diversified models of economic organization in the territories. On the Chiapas coast, fruit growing, fishing, and extensive dual-purpose cattle ranching (meat and milk) constitute the axes of the regional economic system. Artisan cheese units have played an important role in this system. Using a Localized Agrifood System (SIAL) perspective, the process that led to cheese specialization in this region is analyzed and the reconfiguration of the artisanal cheese factory in the context of the imperatives of competition is examined. For this, a survey was applied to cheese units, as well as interviews with cattle ranchers and key actors related to the agroindustry. Oral history, the study of technological processes in the territory, the consideration of supply and trade chains, and the incipient processes of product qualification complemented this work. It is found that the SIAL cheese is made up of differentiated units, basically of two types: artisanal and semi-industrial, although both converge in characteristics of artisan production. To face globalization and neoliberal politics, new forms of integration of local actors, mechanisms of territorial valorization and a diversification of products have been generated. However, processes such as the adoption of inputs supplied by the large dairy industry, as well as changes in production practices, have led to greater precariousness and uncertainty, a situation that disrupts the food and cultural wealth in the territory.

Keywords

Territory, SIAL, competitiveness, artisan cheese units, Chiapas Coast.

Introducción

La quesería artesanal en la Costa de Chiapas, México, se constituyó a través de un largo proceso histórico de especialización, que se ha basado en los tipos de recursos naturales, los programas estatales orientados de ganaderización, los conocimientos locales, la presencia de actores foráneos y diversas estrategias individuales y colectivas. Sin embargo, los procesos que conlleva la globalización neoliberal (como la liberalización comercial, privatización, importación de leche en polvo y la mayor participación de poderosos actores de la distribución minorista de quesos) han generado modificaciones en las prácticas de producción y de trabajo, los tipos de insumos y las estrategias comerciales de las unidades queseras locales. Estas unidades han establecido algunas iniciativas frente a las nuevas condiciones políticas y económicas, destacando entre ellas: nuevas formas de integración de los actores locales, mecanismos emergentes de valorización territorial, diversificación de productos, así como la adopción de insumos suministrados por la gran industria láctea del país y de otros países.

Basado en una perspectiva de Sistema Agroalimentario Localizado (SIAL), el objetivo de este trabajo es analizar el proceso que llevó a la especialización quesera de la

región Costa de Chiapas. El análisis se centra en los municipios Tonalá y Pijijiapan¹. Se examina también la reconfiguración de la quesería artesanal y se discuten las alternativas que se han gestado desde el territorio en el contexto de los imperativos de la competencia global, así como los retos que enfrenta esta industria.

La estructura del texto consiste en los siguientes apartados. Primero, se presenta un análisis de la importancia de la especialización en el contexto de la globalización, destacando la perspectiva de SIAL como un enfoque apropiado para estudiar el vínculo entre producto, actores y territorio, y el potencial de las industrias artesanales en un entorno de competencia creciente. En el segundo apartado, se analiza la implementación de la política neoliberal, la reestructuración económica que ésta conllevó en los sistemas productivos y en la agroindustria lechera del país; a su vez, se ofrece un breve panorama de las características recientes de la agroindustria quesera nacional. Posteriormente, se identifican los procesos que llevaron a la especialización quesera, así como las características actuales principales del SIAL de queso en los municipios mencionados de la Costa de Chiapas. Enseguida, se examinan los impactos recientes, así como las iniciativas y respuestas de los actores queseros de la región analizada, además de los retos futuros. Finalmente, se presentan las conclusiones del trabajo.

Metodología

El estudio se basa en trabajo de campo realizado durante el periodo enero-abril de 2018, que dio lugar a la Tesis de Maestría de Arias (2018). Cabe destacar que, el primer autor de este artículo es originario de Tonalá, Chiapas, lo cual permitió un conocimiento de aspectos básicos de la estructura de la cadena productiva leche-queso. Para lograr el objetivo trazado en este artículo, se recurrió al estudio de procesos tecnológicos en el territorio, la consideración de las cadenas de suministro y comercio, y de los procesos incipientes de calificación y certificación del producto. Se analizó una serie de indicadores económicos y sociales para contextualizar la región y la agroindustria quesera. Se consideraron las prácticas de producción, así como los impactos de las políticas macroeconómicas en la industria local.

Se realizó una encuesta a 30 unidades queseras. Dado el dinamismo de las unidades locales y la complejidad para identificar el número de queserías existentes en ranchos

¹ Cabe mencionar que, según la regionalización político-administrativa estatal, desde el año 2011 esta región se conoce como Istmo-Costa y oficialmente se integra desde entonces por los municipios Tonalá, Pijijiapan, Arriaga y Mapastepec. Éste último municipio había estado asignado al Soconusco en la regionalización previa a este año. Respecto al presente análisis, el motivo para centrarse en los dos municipios mencionados es su importancia en el desarrollo de la tradición quesera. Además, el conocimiento previo de la región y los recorridos iniciales de campo indicaron que tales municipios son los más reconocidos por los actores de la distribución y por los consumidores de Chiapas, sureste y otras regiones del país.

ganaderos, se recurrió al método no probabilístico *bola de nieve*, el cual consistió en primer lugar visitar una quesería que permitiera investigar sobre otras, hasta llegar al punto de saturación de información acerca de la especialización quesera. En el trabajo de campo se contempló tanto al pequeño productor queso que procesa de 50-500 litros de leche al día (ubicado en ranchos ganaderos), como aquel que procesa hasta 20 mil litros de leche al día. Ello permitió dar cuenta de la diversidad productiva existente en la región y los procesos diferenciados que se emplean. Igualmente, se recurrió a la historia oral, a través de entrevistas con 10 actores claves relacionados con la agroindustria quesera, entre los que se encuentran representantes de asociaciones ganaderas ejidales y locales, así como funcionarios públicos del área de fomento ganadero del H. Ayuntamiento Municipal de Tonalá y Pijijiapan.

Especialización territorial y globalización

La globalización es un proceso multidimensional que se caracteriza por el aumento de los flujos económicos y financieros a nivel internacional, pero también por el intercambio cultural, político e institucional. De algún modo, se ha constituido una mayor y más fluida interconexión humana que ha representado condiciones más favorables de vida. Pero existen resultados contradictorios. El crecimiento de la productividad y el progreso económico no afectan por igual a todos los territorios (Vázquez-Barquero, 2005). La diversidad económica conduce a diferentes sendas de crecimiento para cada uno de ellos, que los llevan a diferentes estados y niveles de desarrollo. Por lo tanto, según Vázquez-Barquero (2005), la globalización plantea un juego no predeterminado con multiplicidad de senderos de crecimiento, es decir, amplía las posibilidades de respuesta y potencia la diversidad de los procesos de desarrollo de los territorios.

Igualmente, a pesar de que en este contexto se habla incisivamente de un proceso de desterritorialización, se ha demostrado que hay un resurgimiento de las economías regionales, en particular al destacar el papel de los mecanismos de colaboración y competencia entre las unidades económicas. Se habla incluso de un proceso de reterritorialización, considerando que los territorios se pueden conformar por espacios no contiguos y poblaciones muy dinámicas que sostienen vínculos y redes transnacionales (Haesbaert, 2011). Mayor densidad de relaciones, así como procesos de aglomeración (y redes de tales conglomerados), han conllevado mejores condiciones para el desempeño de las regiones (Benko, 2002; Parnreiter, 2018). Cabe recordar que mientras la aglomeración mira a la industria o un sector de manufactura, y en su grado de aglomeración o dispersión en el espacio; la especialización atiende la región, la estructura del empleo sectorial, si sólo unos pocos sectores son dominantes, o si la región es altamente diversificada (Wandel, 2010, p. 171).

De acuerdo con Arias (2005), la dinámica de diversificación en sociedades rurales y economías antes orientadas mayormente hacia la agricultura ha dado lugar a fenómenos de especialización económica que pueden entenderse como procesos novedosos de desarrollo local. Dichos procesos modifican la dinámica económica dentro de las comunidades, sus relaciones y articulaciones externas. Las modalidades de especialización en el territorio se han desarrollado en ciudades pequeñas y medias, y están condicionados por la capacidad organizativa que tienen los diferentes actores que convergen en el territorio.

Las empresas y las instituciones agrupadas territorialmente comparten con frecuencia una cultura e identidad común que facilita el proceso de aprendizaje social, lo cual confiere ventajas a las empresas que participan en estas redes (Albuquerque, 2014). Por ello, es pertinente considerar un enfoque del desarrollo local o endógeno, que destaca fundamentalmente los valores territoriales de identidad, diversidad y flexibilidad que existen en las formas de producción no basadas en la gran empresa, sino en las características generales y locales de un territorio determinado.

Ello permite identificar la interacción entre la industria, las instituciones y actores del territorio. Las relaciones económicas, de colaboración o competencia, son centrales para el desarrollo. Según Albuquerque (2014), la industria no compete de forma aislada, sino que lo hace la red de empresas o cadena productiva donde se inserta, así como el territorio donde se localiza el conjunto de actores e instituciones que conforman la cadena productiva.

En la actualidad, uno de los desafíos de los territorios es la activación de los recursos endógenos, que permita crear encadenamientos o relaciones entre los diferentes actores y por ende impulsar procesos de desarrollo. Una respuesta a esta problemática sugiere ampliar la mirada de la Agroindustria Rural hacia el territorio, proceso que se examina bajo el enfoque de SIAL (Boucher, 2012). La noción de SIAL se inicia con la escuela francesa retomando la aportación de Marshall y Krugman, quienes identificaron los beneficios tecnológicos y económicos que tienen las empresas de un mismo sector cuando éstas se encuentran concentradas geográficamente.

De acuerdo con el enfoque SIAL, la proximidad geográfica de los actores favorece la confianza, crea una identidad y permite reducir los costos de transacción y organización en una lógica de competencia-cooperación, asimismo permite desarrollar competencias colectivas en un sector determinado. Además, facilita el aprendizaje en los marcos productivo, tecnológico y comercial (Boucher y Requier-Desjardins, 2005).

El SIAL toma en cuenta diferentes combinaciones y niveles de integración. Por un lado, la integración de los actores, prácticas y usos, y por otro, la producción y consumo, la relación entre identidades alimentarias y los mecanismos de calificación de los productos

(por ejemplo, las Indicaciones Geográficas) o las técnicas de producción y reproducción de la diversidad biológica (Boucher y Requier-Desjardins, 2005).

El proceso de activación territorial es fundamental en la valorización de los recursos endógenos locales, así como representa un mecanismo que resalta la *tipicidad* del producto y refuerza la especialización competitiva del territorio. En esta vertiente, Boucher y Requier-Desjardins (2005) reconocen al menos dos etapas para la activación de un SIAL: la primera llamada “acción colectiva estructural”, se relaciona con la creación de un grupo que puede ser una asociación, una cooperativa u otra forma de organización. La segunda, llamada “acción colectiva funcional”, se vincula con la construcción de un recurso territorializado, en relación con la calidad, marca colectiva, denominación de origen, entre otros (Boucher y Requier-Desjardins, 2005, p. 17). A continuación, estos elementos permiten adentrarnos en el análisis de los procesos de especialización y competencia de la industria quesera.

Política neoliberal, reestructuración económica y agroindustria quesera nacional

Desde la década de los noventa, las reformas estructurales de la economía en México condujeron a una serie de nuevas condiciones y retos para la producción de lácteos, y en general para la subsistencia de la población. El más claro y trascendental proceso se ubica en la liberalización del mercado, que estableció el retiro paulatino de las restricciones para la importación de productos lácteos de distintos orígenes.

El gobierno mexicano le apostó todo a un modelo económico basado en exportaciones, donde el monocultivo fue el eje de la producción agropecuaria. El desempeño económico de México ha sido abrumadoramente dependiente del crecimiento del mercado de Estados Unidos, situación que se acentuó con la apertura del Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN), actualmente llamado T-MEC². El TLCAN constituyó una pieza clave de la política de modernización del sector agropecuario, que se inició con los programas de ajuste estructural impulsados desde 1983, las medidas adoptadas al acceder al Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT *por sus siglas en inglés*) en 1985, así como las reformas al artículo 27 de la Constitución en 1992. Se esperaba que el TLCAN influyese en la modificación de los precios relativos y, asumiendo mercados perfectamente competitivos, aceleraría los cambios en la ubicación de los factores de producción necesarios para elevar la productividad sectorial (Holt-Giménez y Patel, 2012).

² Habiendo emprendido negociaciones para enmendar el TLCAN de conformidad con el Artículo 2202, dichas negociaciones resultaron en un nuevo Tratado entre los Estados Unidos de América, los Estados Unidos Mexicanos y Canadá (el “T-MEC”), el cual entró en vigor el 1 de julio de 2020.

El Acuerdo también estimularía los traslados de empleo, capital y tierra, que se transferirían de actividades que no pudieran rivalizar con las importaciones de Estados Unidos y Canadá hacia las competitivas en los mercados nacional e internacional. Estos movimientos inducirían ganancias de eficiencia por cambios en: i) la estructura productiva, lo que supondría mayor producción de frutas y hortalizas, frente a la contracción de granos básicos y oleaginosas; ii) el uso y retribución a factores que requerirían menos empleos sectoriales, menos masa salarial total y más tierra e inversiones dedicadas a los productos competitivos, con retribuciones superiores a estos factores; iii) el intercambio comercial: crecientes importaciones de granos básicos y oleaginosas, y exportaciones de frutas y hortalizas (Puyana y Romero, 2008).

Sin embargo, el sector agroalimentario mexicano ha acumulado por décadas un déficit de inversiones que limita la adopción de nuevas tecnologías, la integración del mercado nacional y su inserción en el externo (Puyana y Romero, 2008). El modelo exportador optado por México ha perjudicado a los pequeños productores que se enfrentan a competidores globales sin contar con el nivel de protección de esos Estados (Trápaga, 2017, p. 63-66). Lo mismo sucede con la pequeña agroindustria familiar o agroindustrias artesanales.

Con la adopción de las políticas neoliberales en México, se derivaron a nivel nacional tres consecuencias para el sector lechero: en primer lugar, se complementó la producción nacional de leche fresca con leche en polvo, usándose principalmente en la industria de derivados lácteos. En segundo lugar, la leche rehidratada³ se utilizó en el manejo de grupos clientelares vinculados con el entonces partido oficial, lo anterior mediante el uso de los programas sociales implementados por el gobierno. Y tercero, su utilización en diferentes programas sociales sirvió de protección contra posibles conflictos debido a los bajos salarios que se necesitaba imponer en el proceso de industrialización que se pretendía impulsar en el país. En este sentido la leche se convirtió en un “bien salario”, indexando sus incrementos de precio anuales al aumento pactado de los salarios (Cesín-Vargas, Cervantes y Álvarez, 2009).

México solicitó la protección para su ganadería lechera y su industria láctea pidiendo la completa liberación del mercado de derivados lácteos en un plazo de 10 años, los que se vencieron en 2003, y para la total liberación de las importaciones de leche en polvo el mayor plazo contemplado en dicho Tratado, de 15 años, que se cumplió al finalizar 2007. Sin embargo, el sector no estaba preparado para competir con productores de gran escala.

³ La leche rehidratada es el producto que se obtiene mediante la adición de agua potable o purificada a la leche en polvo, y en su caso grasa butírica en cualquiera de sus formas, en las cantidades suficientes para que cumpla con las especificaciones técnicas de la leche que se denomine.

Los pequeños productores [lecheros] fueron víctimas de una contradicción entre la política comercial y las políticas sectoriales de apoyo. Pues, el gobierno prefirió recurrir a las importaciones de leche y derivados en lugar de fomentar la producción interna, perdiendo, de esa manera, una buena oportunidad para reformar al sector en su conjunto y mejorar la competitividad de la ganadería lechera familiar (Cesín-Vargas, *et al.*, 2009, p. 13).

La falta de preparación para competir se ve reflejada en la capacidad de cubrir el consumo de nacional de leche. En el 2006, se importaron 143 mil 529 toneladas de leche en polvo; para el 2018 la cifra fue de 362 mil 780 toneladas, lo que significa un aumento de 152.76% en trece años. En el 2019, se obtuvo un volumen de 360 mil 764 toneladas, 0.6% menor que el año anterior (SIAP, 2020a). Asimismo, en cuanto a la compra de leche en polvo desnatada, México posee el primer lugar en el mundo, con 11.5% de las importaciones globales, las cuales, nueve de cada diez toneladas que se importan, proceden de los Estados Unidos.

Como parte de los resultados de estas políticas, se encuentra la mayor importación de productos lácteos. Además, se incrementó de manera apabullante la introducción de leche en polvo, que hoy se usa por la agroindustria quesera en el país, incluyendo la región de este estudio. Estos procesos conllevaron incertidumbre de mercado para el conjunto del sistema productivo quesero de Tonalá y Pijijiapan, acotando su distribución a los municipios de Tapachula, Tuxtla Gutiérrez, así como los estados de Puebla, Ciudad de México o Veracruz, entre otros.

Características recientes de la agroindustria quesera nacional

La industria quesera en México se caracteriza por ser el sector de la agroindustria lechera con mayor número de empresas. En México, de acuerdo con el Censo Económico 2019, existen alrededor de 4,466 unidades económicas que se dedican a la elaboración de derivados y fermentos lácteos, quienes emplean más de 67 mil personas de forma permanente (INEGI, 2020), la cual se ha mantenido en varias pequeñas cuencas queseras en todo el país.

En México existen regiones especializadas en la producción de queso: Tulancingo, en Hidalgo; San José de Gracia, en Michoacán; la región sur de Tlaxcala-Puebla; la Costa de Chiapas; las Colonias Menonitas, en Chihuahua; la Sierra de *Jalmich* (territorio con seis municipios, en 2,400 km², de los estados Jalisco y Michoacán, productor del Queso Cotija - Pomeón, Barragán, Boucher y Cervantes, 2011, p. 55-), entre otras, sin embargo, las empresas más importantes se ubican en el norte de Jalisco y Guanajuato. Los principales quesos producidos son los de consumo más difundido en el país, con dominio de los quesos frescos: el tipo Oaxaca, Cotija, Manchego mexicano y tipo Chihuahua. También se producen quesos maduros o semimaduros y otros de consumo más regional. Asimismo, se

comercializa queso fundido o queso americano, que en gran parte es importado (Villegas, 2004).

Los quesos pueden dividirse en dos categorías básicas: naturales y procesados. Los quesos procesados son aquellos producidos a partir de uno o más tipos de quesos naturales, añadiendo emulsionantes, agua, nata, frutas y especias, se conservan más tiempo que los quesos naturales y su valor nutritivo es casi el mismo. No obstante, se pierde el carácter único del queso original. Los quesos naturales pueden clasificarse según su textura o grado de humedad y el tipo de corteza.

La producción nacional de quesos es una de las actividades más importantes en el ramo de alimentos. Al mes de diciembre de 2019, la elaboración de derivados y fermentos lácteos como quesos, crema y yogurt alcanzó un volumen de un millón 198 mil toneladas, con un valor de 57 mil 937 millones de pesos. Por su parte, la industria de quesos produjo 476 mil 927 toneladas con un valor en el mercado de 25 mil 553 millones de pesos (SIAP, 2020b).

El queso forma parte de la dieta básica de los mexicanos, se consume en diferentes formas, ya sea el producto sólo, como parte indispensable en la preparación de platillos, o bien gratinado. De acuerdo con las estimaciones del SIAP, en el 2019, se consumieron 548 mil toneladas de queso, de manera que los mexicanos consumieron alrededor de 4.3 kilos al año por persona. Sin embargo, la producción está concentrada en grandes empresas como Grupo Chilchota (con marcas como Ranchero, Duranguense, Lagunero, o Sello de Oro) y Sigma Alimentos Lácteos (Noche Buena, Fud, La Villita). Otras marcas con una presencia importante son Grupo Lala (marcas Los Volcanes y Siluette), Alpura y La Esmeralda.

Con base en el informe presentado por Euromonitor International, en agosto 2017, Lala lideró el segmento de queso con una participación de valor del 16 por ciento. La acción de la compañía incluye sus propias marcas, así como las de Nestlé que Grupo Lala fabrica y distribuye bajo licencia. Por su parte, Sigma Alimentos ocupó el segundo lugar con una participación de valor del 15 por ciento (Euromonitor international, 2017).

La comercialización de queso por dichas empresas supone un reto importante para las agroindustrias artesanales del país. En el año 2019, se importaron 48 mil 939 toneladas de queso rallado o en polvo y 6 mil 671 toneladas de queso fresco. Del 2010 al 2019, en México la importación de queso (fresco, rallado o en polvo, fundido, y de pasta azul) se ha incrementado de forma exponencial pasando de 80 mil 089 toneladas a 120 mil 732 toneladas, con un valor de más 537.4 millones de dólares (SIAP, 2020b). En el último año, México exportó 7 mil 254 toneladas, manteniendo un déficit comercial en esta materia de 113 mil 478 toneladas.

A pesar del arancel impuesto al queso proveniente de Estados Unidos en junio de 2018, las importaciones realizadas durante el mes de junio y julio de 2018 de queso fresco y queso rallado o en polvo, aumentaron un 27.6 por ciento respecto al mismo periodo del año anterior⁴. Tan solo en el mes de julio se importaron 3 mil 571 toneladas de queso rallado o en polvo, comparado con las 2 mil 591 toneladas que se importaron el año anterior

El queso importado se vende generalmente en tiendas especializadas, en las zonas gourmet de las tiendas departamentales (como Liverpool y Palacio de Hierro) y en las grandes cadenas de supermercados que suelen tener una zona dedicada a este tipo de productos (como Wal-Mart, Comercial Mexicana y Soriana, Chedraui, entre otras). Cabe destacar que los minoristas de abarrotes tradicionales son el principal canal de distribución de queso, con una participación de valor del 57%. Este canal incluye pequeños supermercados, mercados y tiendas especializadas en lácteos llamadas "cremerías", en las que el queso tiene una presencia importante (Euromonitor International, 2017).

El consumidor mexicano tiene una preferencia marcada por los quesos frescos, de sabor suave y de precios accesibles. El queso de producción nacional y algunos importados de precio bajo son productos ampliamente aceptados y consumidos en México de forma masiva. El mercado para los quesos importados es mucho más limitado, principalmente por su sabor más intenso y precio más elevado, por lo que está dirigido a un sector de la sociedad con ingresos medios y altos.

En el 2018, los productores de leche de México terminaron con pérdidas equivalentes a 14 mil millones de pesos (aproximadamente 700 millones de dólares), entre otras cosas por vender el líquido a un menor precio, recibiendo 1.5 pesos menos por litro debajo de su costo de producción, así como por las inequidades en el comercio internacional a efecto del TLCAN (Xinhua, 2018).

Es decir, las políticas neoliberales han minado las actividades desarrolladas por actores locales y han hecho virar el control del sistema agroindustrial a un grupo reducido de empresas (Fletes, 2006; Fletes, Ocampo y Valdiviezo, 2016; Holt-Giménez y Patel, 2012). Ante la apertura total en el año 2009, a la importación de lácteos (desde países lecheros como Estados Unidos y Nueva Zelanda) las agroindustrias queseras en México principalmente las artesanales o de pequeña escala, se enfrentaron a nuevos desafíos relacionados con la producción, la comercialización, y su capacidad competitiva.

⁴ El 5 de junio de 2018 México aplicó el 20% de arancel a los quesos provenientes de Estados Unidos con excepción del queso fresco (sin madurar), incluido el del lactosuero, y requesón, sobre el cual se aplicó un impuesto del 25%. Los aranceles impuestos al queso estadounidense fueron en respuesta a la decisión que tomó el gobierno de Donald Trump de imponer tarifas al acero y aluminio de exportadores mexicanos (Morales, 2018).

A raíz de la iniciativa reciente del gobierno de México de implementar precios de garantía a la leche, se espera que la producción de este bien se incremente, y con ello una mayor disponibilidad y acceso de la población. El reciente Programa Precios de Garantía a Productos Alimentarios Básicos (establecido en marzo de 2019), ha implicado según información de Segalmex (Seguridad Alimentaria Mexicana), recopilada por CEDRSSA (2020), un diferencial favorable al productor, de 1,720 pesos por tonelada de leche, entre el precio medio rural (de 6,480 pesos) y el precio de garantía establecido en 8,200 pesos la tonelada (para el año 2019). Debido a esto, en el año 2020, se atendió dentro de este programa de precios de garantía al 43.9% de los productores lecheros de pequeña y mediana escala – 10,308 de 23,500 productores- (CEDRSSA, 2020).

La configuración de especialización quesera en la Costa de Chiapas

Por cerca de un siglo, se ha producido queso en la Costa de Chiapas. Esta agroindustria, compuesta por alrededor de setenta y cinco unidades queseras (en los municipios Tonalá y Pijijiapan, según información de INEGI, 2020), se constituyó a través de un largo proceso histórico de especialización, para el que han concurrido las características naturales, los programas públicos orientados a la ganaderización, los conocimientos locales, la presencia de actores extra regionales y una serie de estrategias individuales y colectivas en las unidades procesadoras de queso⁵.

En ambos municipios se observa una concentración de agroindustrias queseras y otros actores que les proveen de materias primas e insumos, los cuales en su conjunto integran el SIAL quesero. A pesar de su diversidad de productos, escala de operación y mercados, este sistema tiene características de producción artesanal, en el sentido mencionado por Pomeón y Cervantes (2012, p. 28): las unidades “aplican procesos tecnológicos básicos, hacen uso mínimo de equipos e insumos y máximo de mano de obra”, destacando también la destreza del trabajador y el carácter relativamente aleatorio de la producción⁶.

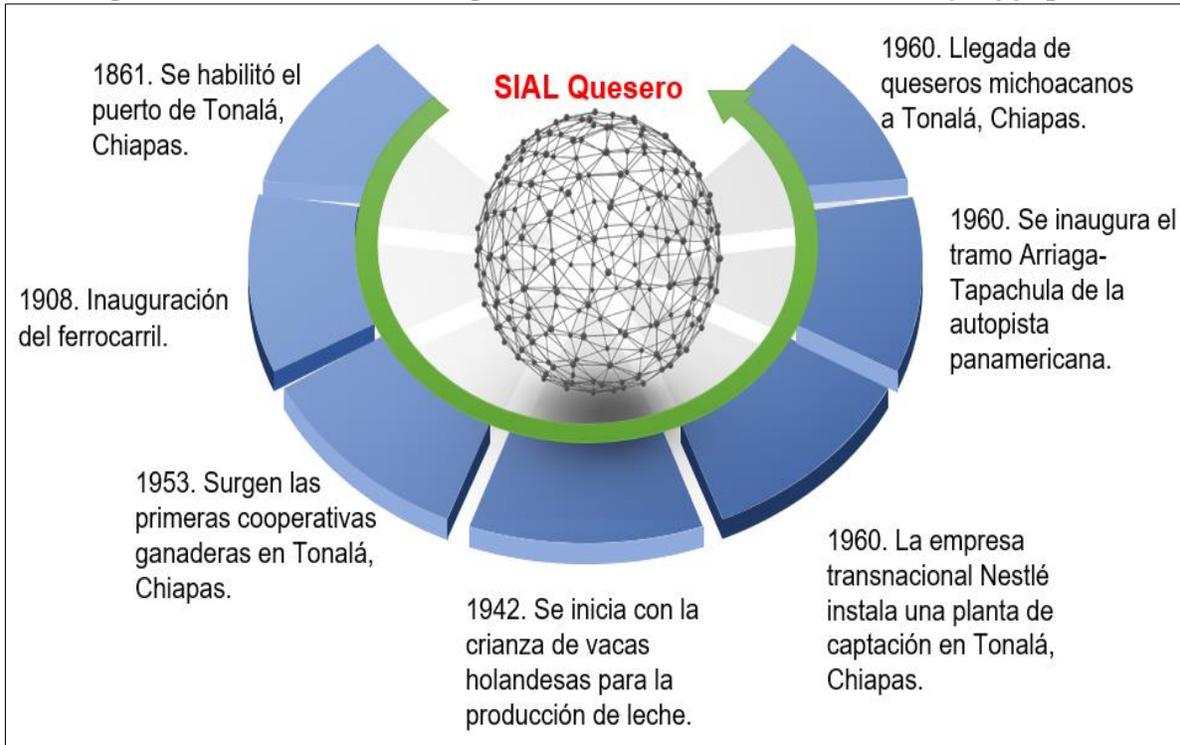
⁵ Tonalá cuenta con una población de 91,913 habitantes, mientras que la de Pijijiapan es de 51,193 personas (INEGI, 2020). En Pijijiapan, el 44.18 por ciento de la Población Económicamente Activa (PEA) se ocupa en el sector primario, mientras que en Tonalá este grupo representa el 32.79 por ciento de la PEA (INEGI, 2015). Dentro de esas actividades se encuentra la cría de ganado de doble propósito (carne, leche), la pesca y la siembra de maíz, frijol, sandía, y mango Ataulfo, entre otros.

⁶ Es importante agregar a esto la definición oficial de artesanía en la Ley Federal para el Fomento de la Microindustria y la Actividad Artesanal: “actividad realizada manualmente en forma individual, familiar o comunitaria, que tiene por objeto transformar productos o sustancias orgánicas e inorgánicas en artículos nuevos, donde la creatividad personal y la mano de obra constituyen factores predominantes que les imprimen características culturales, folklóricas o utilitarias, originarias de una región determinada, mediante la aplicación de técnicas, herramientas o procedimientos transmitidos generacionalmente” (Pomeón y Cervantes, 2012, p. 28).

En Chiapas se puede distinguir tres principales zonas ganaderas bovinas, a saber: región Norte; región Selva, en el entorno de Palenque; y la Costa de Chiapas⁷. Todas caracterizadas por la ganadería de doble propósito (leche-carne). De ahí que productos como el queso “de sal”, el queso Crema y el queso Bola de Ocosingo, son ahora íntimamente asociados a Chiapas, a lo largo del país.

En los municipios Tonalá y Pijijiapan, de la Costa del estado, la elaboración del queso constituye una tradición desde inicios del siglo XX. La especialización quesera se desarrolló a partir de la concatenación de varios factores entre los que se encuentran políticas y programas gubernamentales que, en la década de los sesenta, fortalecieron la actividad ganadera; la presencia de la transnacional Nestlé en esta misma década, que generó nuevos mecanismos de comercialización; la construcción de vías de comunicación; y la llegada de productores queseros provenientes de otros estados del país, principalmente de Michoacán (Notas de campo, 2018) (véase figura 1).

Figura 1. Panorama de la configuración del SIAL Quesero en Tonalá y Pijijiapan



Fuente. Elaboración propia.

De acuerdo con información directa de los actores del SIAL quesero, se identifica en primera instancia la producción de “queso de sal” y posteriormente, con la llegada de

⁷ La ganadería lechera en el estado ha conocido una renovada expansión significativa en la región Frailesca, bajo la modalidad de sistemas intensivos y semi-intensivos.

queseros michoacanos se comenzó a producir queso tipo Cotija y “Quesillo” (queso tipo Oaxaca)⁸. La producción de leche-queso se desarrolló primero en la esfera doméstica. En los ranchos la leche se usaba para el autoconsumo, la preparación de queso, crema y mantequilla. No existía un mercado local para los productos lácteos y menos la posibilidad de comercializarlo a otros estados del país.

La instalación del ferrocarril en 1908 contribuyó al desarrollo de la actividad quesera. Fue un elemento local que concentró capital humano, elevó el ingreso y generó ocupación para la mano de obra (Molina, 2016). Además, favoreció las relaciones con los demás pueblos del corredor costero y el enlace con el istmo de Tehuantepec, Oaxaca.

La construcción del tramo Arriaga-Tapachula de la autopista panamericana, en 1960, favoreció el desplazamiento de la leche a las queserías, la adquisición de insumos, equipo, maquinaria y la comercialización de los productos lácteos (Notas de campo, abril de 2018). La presencia de queseros michoacanos y la adaptación de los procesos productivos por los chiapanecos dio vida a una tradición quesera local. Más que un conflicto comercial con la presencia de actores externos, lo que señalan los relatos de los entrevistados es que se establecieron relaciones de confianza entre los primeros y los propietarios de los ranchos ganaderos locales. La presencia del actor externo significó un incremento de la demanda de leche y la dinamización de la industria quesera a través de la ampliación del mercado, pues se pasa de una elaboración del queso en los ranchos a unidades dedicadas a este proceso y su distribución.

Otro elemento significativo tiene como fundamento las políticas y programas gubernamentales que fortalecieron la actividad ganadera. Como bien lo señala Fernández-Ortiz y Tarrío-García (1983), durante el periodo de gobierno de Efraín Aranda Osorio (1952-1958) se plantea claramente una política estatal de apoyo a la ganadería, integrada por una serie de medidas que tratan de cubrir, en forma más explícita y organizada, las distintas líneas de acción, las cuales se sintetizan en cuatro grandes rubros. Primero, apoyos técnicos para la modernización de las explotaciones, especialmente para el mejoramiento genético (sementales finos, inseminación artificial, etcétera); segundo, apoyos sanitarios como campañas de vacunación, laboratorios de patología animal; tercero, apoyos financieros: subsidios (para la adquisición de insumos, exención de ciertos impuestos),

⁸ La presencia, en Chiapas, de queseros michoacanos, se explica, según Pomeón, Barragán, Boucher y Cervantes (2011), por el agotamiento de la oferta local de leche en la periferia de la Sierra de Jalmich, derivado del fuerte desarrollo de la industria quesera en esta región productora del Queso Cotija. Este proceso ocurre en las décadas de 1950 y 1960, cuando estos queseros “se fueron a otras regiones del país”, como Chiapas, Veracruz y Tabasco, “conocidas por una disponibilidad importante de leche a bajo precio” (p. 53). Cabe mencionar que, para estos autores, la producción del queso *tipo* Cotija representa una adulteración y usurpación del genuino Queso Cotija. Se estimó a finales de la primera década del 2000, que mientras en San José de Gracia, Michoacán, se producían 1 mil toneladas anuales de Queso Cotija, en Chiapas se producían 4 mil toneladas de Queso tipo Cotija (Pomeón, *et al.*, 2011, p. 55).

créditos, maquinaria (como tractores o plantas procesadoras) o de pies de cría finos, y; cuarto, apoyos legales para la organización de los ganaderos, seguridad en la tenencia de la tierra, y servicios de protección y seguridad.

La presencia de la transnacional Nestlé en la década de 1960 generó nuevos mecanismos de producción y comercialización. Por un lado, incentivó la producción ganadera de doble propósito, mediante la introducción de razas suizas, así como de prácticas de manejo (semiestabulado) que mejoran la productividad. Sin embargo, la fuerte estacionalidad de la producción de leche entre el tiempo de estiaje y la temporada de lluvias, y la heterogeneidad en la calidad de la leche entregada (físicoquímica y sanitaria) conllevaron a que en los años noventa la empresa diera por finalizadas sus operaciones en la región (Lozano y Villegas, 2016). Ello dio paso a la instalación de múltiples queserías artesanales, más flexibles y menos tecnificadas⁹.

Los conocimientos sobre la elaboración del queso se han transmitido de padres a hijos. En las entrevistas realizadas en esta investigación se identificó que más del 80% de los queseros aprendieron el oficio de esa forma. Las unidades queseras tienen una antigüedad que va de los 5 a los 64 años. Existen elementos para afirmar que la antigüedad de esta actividad supera los 70 años (entrevistas realizadas por Everardo Arias; ver también Fletes *et al.*, 2016). En este tiempo se ha generado en el territorio una historia y tradición quesera, y la producción de queso constituye para estas familias la principal actividad económica. Se encontró que la mayoría (el 90 por ciento) de estos productores son originarios de la región costa de Chiapas, con un notable arraigo a la misma. Manifiestan sentirse orgullosos de su actividad productiva. Como señala el Sr. Jaime, unos de los queseros más antiguos de la región:

La elaboración de queso la iniciamos desde hace más de 64 años, mi papá inició con la producción de queso “Ranchero” [de sal ...] en aquel entonces procesábamos solo 50 litros de leche, que era lo que producíamos en el rancho. Actualmente, como yo ya estoy más grande, mi hijo se encarga de la quesera [...] mi familia está orgullosa de ser quesera y siempre buscamos que nuestro producto sea de calidad (Jaime, Quesería Santa Cruz, Pijijiapan, abril de 2018).

Sin embargo, el aprendizaje y la especialización en la elaboración de queso se ha dado de forma diferenciada. A manera de ejemplo se retoma el caso de tres unidades queseras: Santa Cruz, La Grande y Carlos. La quesería Santa Cruz, es manejada por una de las primeras familias queseras de Pijijiapan, y procesa alrededor de 5 mil litros de leche

⁹ Si bien en el año 2020, se planteó que las empresas Lala y Nestlé comprarán leche a ganaderos chiapanecos como parte del programa de cuencas lecheras del sur sureste, esta iniciativa aún se encuentra en desarrollo. Dicha estrategia es impulsada por el gobierno federal, en conjunto con la Asociación de Bancos de México (ABM), con la finalidad de incrementar la productividad y la calidad de la leche en México y reducir el nivel de importación (Hernández, 2020).

diarios. En 1954, la familia propietaria inicia esta pequeña empresa artesanal de elaboración de queso destinado a la venta. De hecho, la elaboración del queso se hacía desde mucho antes de manera artesanal, como producto para autoconsumo, sobre todo en los ranchos de los municipios, según recuerda el Sr. Jaime, propietario de la quesería. Esta unidad, comenzó a producir queso “de sal” como se le conoce localmente. El queso de sal es un queso producido con leche “bronca”. En ese tiempo, para realizar el proceso de cuajado de la leche se utilizaba cuajo de vaca¹⁰. El cuajo animal se obtiene a partir de enzimas gástricas ubicadas en el cuarto estómago del animal. La elaboración del cuajo variaba de acuerdo con el lugar. En este caso, consistía en curar el estómago de la vaca con mucha sal y dejarlo secar durante algunos días, para después trituirarlo. Se guardaba en un frasco donde se le aplicaba suero de leche para su fermentación. Después de una semana ya se podía utilizar para elaborar la cuajada.

Los quesos se elaboraban en moldes o cincho de madera de unos 15 cm de largo, 8 cm de ancho y 5 cm de alto, con un peso menor de un kilo, que se obtiene de cuajar 10 litros de leche. Generalmente se recubrían con hojas de plátano para evitar la contaminación o que la mosca depositara sus huevecillos. La hoja también impregna un sabor muy particular al queso. Éste se vendía fresco, uno o dos días después de su elaboración. Este tipo de queso posee algunas ventajas, ya que se puede dejar “desuerar” a la luz del sol por alrededor de 15 días y venderlo como queso seco. Dicho proceso permite un mayor número de días en anaquel sin refrigeración.

Inicialmente la comercialización del queso se realizaba en el mercado local o en los municipios aledaños a través del tren. Para su transporte fuera de Chiapas los quesos se colocaban en rejas de madera o “huacales de madera” y se envolvían con hojas de plátano para garantizar su conservación hasta su destino.

En esta unidad, la técnica de elaboración, el saber-hacer del queso fresco y seco fue transmitida al propietario por su padre. Posteriormente, logró perfeccionar la técnica de elaboración del queso tipo Cotija, especialmente en las etapas de escurrido de la cuajada y prensado¹¹. Asimismo, fue aprendiendo la elaboración del “quesillo” y el “queso Crema”. Este último se caracteriza por aspectos distintivos de maduración, acidez, sabor y textura, y

¹⁰ Ante la ausencia de cuajo industrializado en la región, muchos ranchos ganaderos utilizaban cuajo natural de origen animal, principalmente de vaca, aunque algunos señalan haber utilizado cuajo de animales silvestres como el armadillo que, declaran, era muy efectivo en el proceso de cuajado de la leche.

¹¹ Cabe destacar que en la zona de estudio prevalece un proceso de maduración del queso tipo Cotija diferente a la forma en que se realiza en estados como Michoacán o Jalisco, ya que después del proceso de prensado se pone en mesas de desuere de 4 a 7 días, y posteriormente se transporta para su comercialización. Es importante también observar que la mayor parte del volumen de queso tipo Cotija sale de Chiapas hacia Oaxaca y otros estados, mientras que a Chiapas se destina una parte de este queso conocido como “recorte” que se obtiene de la corteza de éste, así como una variedad “queso criollo” que se produce en presentaciones más pequeñas.

actualmente se elabora en mayor cantidad¹². Estos aspectos resultaron determinantes para ampliar la diversidad de quesos que producía y al mismo tiempo para generar un proceso de especialización en la actividad. Esta unidad procesa los quesos a partir de leche 100 % de vaca, es decir no utiliza leche en polvo o grasa vegetal, porque su apuesta es a la calidad del producto -su consistencia y sabor- para lograr su reconocimiento. Recientemente ha establecido una estrategia de difusión electrónica de los productos a través de las redes sociales de internet, los cuales puede enviar por paquetería a cualquier parte del país.

Por otro lado, la quesería “La Grande”, en Pijijiapan, inicia operaciones en el año 2010 (procesa actualmente alrededor de 11 mil litros de leche al día). A diferencia de la anterior, se encuentra constituida por cuatro productores de leche que, debido al bajo precio pagado por el producto, se vieron en la necesidad de asociarse y procesar la leche. El procesamiento de la leche no solo les ha permitido a los socios que integran dicha quesera obtener mayores ingresos por su producto, sino también la posibilidad de emplear a más personas del lugar.

El conocimiento sobre la elaboración del queso, al igual que el caso anterior fue transmitida de generación en generación, técnica que han ido perfeccionando con el transcurso de los años. Si bien en dicha quesería saben elaborar diferentes tipos de queso, la producción se limita al producto que tiene mayor demanda en los mercados locales o regionales, el “quesillo”. Su proceso de elaboración es diferente a las demás variedades, ya que no necesita moldes y se elabora con una mezcla de leche fresca y leche agria o suero agrio. Este proceso le da la acidez característica del queso. Además, requiere un proceso de calentado de la leche, con una temperatura de alrededor de 60 grados centígrados.

De manera similar a otras unidades queseras, “La Grande” se enfrenta al problema de la escasez de la leche, en el periodo de diciembre a mayo. Esto imposibilita cubrir la demanda. Ante esta problemática se ven en la necesidad de incorporar leche en polvo al producto, lo que consideran que no afecta la calidad (Notas de campo, abril de 2018).

En el tercer caso, la quesería del Sr. Carlos, ubicada en el municipio de Tonalá, inicia operaciones en el año 2005, con una capacidad de procesamiento de 200 litros de leche diarios. El queso que se elabora es principalmente de queso tipo Cotija “Añejo”. Al igual que la quesería “La Grande”, la especialización en este tipo de queso se debe principalmente al mercado destino, en este caso la central de abasto de Puebla. Es una quesería familiar, donde el aprendizaje en la elaboración del queso fue adquirido a partir de trabajar en otras queserías, por lo que a diferencia de los propietarios de las queseras

¹² Según Pomeón, Boucher y Cervantes (2011), el queso crema es uno de los que más se produce en la Costa de Chiapas (ellos incluyen en su análisis los cuatro municipios de la región político-administrativa). Se trata de un queso “muy específico, tanto por su proceso como por sus características, con un anclaje territorial fuerte” (p. 154).

anteriores (que además son ganaderos), el Sr. Carlos no tiene rancho y solo se dedica a la elaboración y comercialización del queso.

Siendo sus padres originarios de Michoacán, Carlos señala que desde hace más de 50 años inició con la elaboración y comercialización de quesos:

Nosotros iniciamos la elaboración del queso debido a que mis padres también se dedicaban a hacer queso [...] cuando mis padres vinieron a Tonalá primero solo compraban queso en el mercado y lo llevaban a vender a Michoacán, posteriormente como vieron que se vendía decidieron hacerlos ellos mismos para que les quedara más ganancia [...] al principio fue complicado porque ellos dicen que se tuvo que visitar los ranchos ganaderos para ver si querían vender la leche, y como antes casi nadie vendía la leche, si no que los que producían leche la hacían queso ahí mismo, porque era poca la leche que se producía, solo eran muy pocos los que si producían bastante leche. Sin embargo, poco a poco se logró convencer a algunos ganaderos para que la vendieran (Carlos, Tonalá, 17 de abril 2018).

Para la quesería del Sr. Carlos, el conocimiento en la elaboración del queso es un proceso importante, sobre todo el saber elaborar distintas variedades de queso, ya sea queso Ranchero, Quesillo, Añejo o queso crema. Pues ello, permite acceder a distintos mercados.

Al poner la quesería se empezó a producir “queso de Sal o ranchero”, porque este tipo de queso ya seco no se echa a perder [...] para secarse solo se pone al sol para que desuere, antes se envolvía con hoja de plátano, ahora ya le pone plástico. Después como fue aumentando el volumen de leche, empezamos hacer queso Cotija o añejo como aquí también se le conoce, porque para hacer un queso se necesita 200 litros de leche.

Yo aprendí hacer queso porque mi papá me enseñó, el aprendió hacer queso en una quesería allá en Michoacán [...] aquí muchos trabajadores que aprenden hacer bien el queso ponen su propia quesería, así han surgido muchas queserías, y hay algunos que han triunfado (Carlos, Tonalá, 17 de abril 2018).

Por lo tanto, la disponibilidad de recursos y conocimientos en el territorio, al igual que la especialización quesera ha sido resultado de la participación de diferentes actores que, a lo largo de los años han configurado un SIAL quesero en la zona. Esto a través de la incorporación de saberes locales (saber-hacer del queso) y estrategias de valorización (como una Marca Colectiva, que se analiza adelante). Cabe señalar también el papel que han tenido los vínculos sociales -extraeconómicos- en las estrategias de desarrollo comercial de las unidades queseras, pues se encuentra en varios casos una situación de tomar ventaja de la presencia de algún familiar directo en las ciudades mercado como apoyo para la distribución de los productos – primero fue la emigración, después la distribución del producto-. En otros casos se encuentran esfuerzos personales de los propietarios, por ejemplo, la promoción directa de los productos en Oaxaca y otras ciudades, la búsqueda de socios y personal profesional que experimentara nuevos sabores y

calidades, e inversiones de capital en innovaciones técnicas y de maquinaria para obtener tales productos. Todo ello ha permitido a las unidades queseras seguir operando, aun con las restricciones comerciales y de competencia instauradas con las dinámicas recientes de la globalización neoliberal.

Iniciativas locales y retos de las unidades queseras de la Costa de Chiapas

El SIAL quesero de Tonalá y Pijijiapan se compone por unidades diferenciadas, en cuanto a su volumen de procesamiento, infraestructura instalada y destino del producto. Por una parte, se encuentran unidades queseras que procesan menos de mil litros de leche, con poca tecnificación y cuya comercialización se limita al mercado local. Por otra parte, las unidades que tienen una infraestructura instalada con capacidad de procesar más de cinco mil litros de leche al día, con herramienta y equipo especializado en la producción, así como características tipo semi-industrial (véase tabla 1).

Tabla 1. Características de las unidades queseras en Tonalá y Pijijiapan

Variables	Unidades queseras	
	Semi-industrial	Artisanal
Número de Unidades queseras	17	13
Promedio de años de antigüedad	18	12
Leche bovino procesada (Lat.)*	5371	250
Leche en polvo procesada (kg.)*	541	0
Kilos de queso elaborado*	417	19
Principales quesos elaborados	Tipo cotija, quesillo y queso crema	queso crema y queso de sal
Unidades queseras con material de acero inoxidable	17	2
Número de trabajadores contratados	3	0
Mercado de comercialización	Regional y Nacional	Local
Promedio de Ruterios (propios e intermediarios)	2	0 (autoabasto)

Fuente. Elaboración propia con base en la encuesta de Arias (2018).

* Promedio de procesamiento realizado al día

Las unidades queseras enfrentan una situación de fuerte competencia, tanto interna a la región, como externa (en otras regiones del propio estado de Chiapas, Tabasco, Veracruz y Puebla). Esa competencia, que comprende también el abastecimiento local de la leche, genera una situación de incertidumbre y tiende a reducir las ganancias. Como consecuencia, se tienen casos de queserías que dejaron de operar. Una de estas unidades señala que la actividad ya no era rentable para seguir produciendo debido a que las empresas con mayor equipamiento abarataban el precio del producto utilizando leche en polvo. En otro caso, el

propietario cerró porque era una persona mayor de edad y ya no podía seguir con la producción de quesos, además que sus hijos no querían seguir con la actividad.

Sin embargo, una serie de condiciones basadas en la tradición quesera, identidad territorial, relaciones de confianza, estrategias individuales y colectivas, han permitido la resiliencia de al menos un núcleo de empresas del SIAL, que contribuyen a reorientar su perfil de especialización, pero además generan una diversificación de productos y de relaciones con los actores de la comercialización.

En primer lugar, la producción quesera en esta región está fortalecida con la disponibilidad de leche en la zona (aun considerando su estacionalidad), la tradición quesera, la transmisión de conocimientos, y finalmente, la disponibilidad de mano de obra local. Constantemente se instalan nuevas pequeñas unidades familiares y artesanales, quienes establecen mecanismos prácticos de promoción y distribución de los productos, a través de redes sociales y familiares en municipios de la costa de Chiapas, Tuxtla Gutiérrez, Tapachula, y estados vecinos como Oaxaca y Veracruz.

Asimismo, un elemento importante en la industria quesera son las acciones de colaboración (aún incipientes) y competencia, con sus contrapartes locales. Entre las unidades queseras y los productores de leche existen relaciones basadas en la confianza, que garantiza el suministro de leche y el pago semanal de la misma.

Confirmando el carácter artesanal asociado al territorio, se encuentra que la materia prima fundamental no tiene mayores análisis de calidad; solo aquellos implicados en la vigilancia de la sanidad de leche que los queseros están obligados a realizar en la Secretaría de Salud estatal. Las queserías no establecen una diferenciación en relación con “calidades” de la leche suministrada por los lecheros, dada la relación de confianza entre ambas partes. Por lo general, los queseros son quienes fijan el precio de la leche, que en el mes de abril de 2019 fue de 5.68 pesos por litro en Pijijiapan y 5.63 pesos en Tonalá. En este año, la oficina Seguridad Alimentaria Mexicana (SEGALMEX) a través del programa “Precios de Garantía” planteaba pagar a 8.20 pesos el litro de leche e instalar un centro de acopio en Pijijiapan, Chiapas, pero según información reciente, lo último aún no se concreta (SEGALMEX, 2019a).¹³

La participación de los queseros permite la integración de la cadena agroindustrial, en la región y más allá. De las treinta unidades queseras estudiadas, trece comercializan el

¹³ Con el objetivo de promover el desarrollo de los pequeños y medianos productores, así como buscar la autosuficiencia alimentaria y fomentar el desarrollo económico y social del país, en el año 2019, el gobierno de México creó el organismo SEGALMEX. Tiene la finalidad fomentar la productividad agroalimentaria, así como promover la industrialización y comercialización de alimentos básicos, leche y sus derivados dentro y fuera del país. Con ello, se busca fomentar el hato mexicano y disminuir los volúmenes de importación de leche y queso (SEGALMEX, 2019b).

producto en el mercado local, ya sea en tiendas de abarrotes, mercado público municipal o de “puerta en puerta”, mientras que el resto lo hace en otros municipios como Tapachula, Tuxtla Gutiérrez y San Cristóbal de Las Casas, o en otros estados como Puebla, Oaxaca, Veracruz, Ciudad de México y Sonora.

Las herramientas y equipos, como mesas de acero inoxidable, cubas de cuajar, tinas, liras y sistemas de calentamiento, se han comprado en Tuxtla Gutiérrez y en Puebla. Mientras que las calderas y los tanques autorefrigerantes provienen de Sonora o Ciudad de México, principales lugares donde se comercializan los quesos.

Las unidades queseras no cuentan con el capital suficiente para adquirir equipos especializados de pasteurización. Ante esta situación, un grupo de ellas, sustituyen dicho proceso por el precalentamiento de la leche a 60 °C en calderos, mientras que otro grupo procesa la leche cruda. Es decir, a pesar de que la Ley General de Salud (específicamente, la NOM 243 del año, 2010 -Grass, Cervantes y Palacios, 2018-) obliga la pasteurización de la leche para la producción de quesos, ésta no se realiza, y no es un requisito que el consumidor de los lugares mencionados exija. Es su genuinidad y originalidad lo que hace que estos quesos típicos sean únicos. Se ha encontrado que, a pesar de ser un proceso no pasteurizado, este tipo de quesería artesanal aún garantiza condiciones de inocuidad (Cervantes, Cesín, Villegas y Espinoza, 2012, p. 250). De acuerdo con Grass, et. al. (2018, p. 21):

En los quesos frescos (sin hilado, con baja concentración de sal y reducida acidez) las variables de elaboración justifican en algunos casos la pasteurización. Sin embargo, la sanidad animal, acompañada de buenas prácticas durante el ordeño, almacenamiento y transporte de la leche cruda, las buenas prácticas en la manufactura del queso y su distribución resultan indispensables para lograr la inocuidad del queso aún sin este tratamiento térmico a la leche.

La competencia entre las unidades de la región y de otros estados del país, hace que cada día los queseros busquen alternativas. Entre ellas se encuentra la creación de la Marca Colectiva Queso Crema de Chiapas. Esta Marca se creó en el año 2013, con la participación del Comité Estatal del Sistema Producto Bovinos Leche, la Fundación PRODUCE Chiapas (dedicado a la generación y transferencia de tecnología) y la Asociación “Procesadores de Queso Chiapas SPR de RL” que asocia a 46 queseros del estado. Su finalidad es generar un mayor valor agregado en el queso Crema de Chiapas y contribuir al desarrollo local del territorio, a fin de diferenciar, valorizar, proteger y preservar este producto auténtico. La Marca se vincula con la instrumentación de la oficial Marca Chiapas, implementada desde el año 2009, enfocada en los productos artesanales del estado (Fletes, *et al.* 2016). Sin embargo, en este caso, la lucha por el mercado ha incrementado la competencia entre las

unidades y ha derivado en condiciones poco favorables para estimular las relaciones de colaboración entre los queseros, con base en este distintivo.

En la región, sólo cinco queseros (del grupo analizado) se han inscrito a esta estrategia, tres en Pijijiapan y dos en Tonalá. Una de las queserías impulsoras de este proyecto fue San Juan, empresa que a su vez procesa la mayor cantidad de leche en la zona de estudio, más de 21 mil litros de leche al día. Otros queseros no pertenecientes a la Marca Colectiva argumentan que esta asociación sólo sirve para bajar recursos del Estado y controlar el precio del litro de leche y no para fomentar el reconocimiento y comercialización del queso.

Con la apertura comercial y la importación de leche en polvo y demás productos lácteos, las unidades queseras se ven en desventaja al no poder competir en costos de producción con otras unidades del resto del país que cuentan con un mayor nivel de consolidación. Esto incentiva el desarrollo de la adulteración a través del uso de leche en polvo y grasa vegetal, descremado intensivo de la leche, etc. La leche en polvo proviene en su mayoría de Estados Unidos, bajo la marca *Dairy America*. Su incorporación es una alternativa de corto plazo que afecta la calidad del producto y podría, a largo plazo, hacer perder a la Costa de Chiapas su fama de cuenca quesera con productos genuinos y de calidad. A pesar de que la industria quesera local se había mantenido al margen de esas prácticas muy comunes en muchas partes del país, actualmente el 90 por ciento de las queserías que procesan más de 500 litros diarios incorpora leche en polvo a la leche bronca, como una estrategia para mantener los niveles de producción y disminuir los costos.

Igualmente, los queseros han realizado otras prácticas de producción. Por un lado, algunos aumentan su escala de producción, para lograr tener un capital de operación suficiente para la compra de leche y la propia transformación. Otros, tratan de colocar su producto en nichos de mercado y darle un estatuto de producto de alta calidad (elaborado con 100 por ciento de leche de vaca), aumentando relativamente el precio del producto. El problema es que hay pocos nichos, que a menudo se debe más bien crear ese nicho, lo que requiere ciertas inversiones y competencias.

Otros procesos específicos de diversificación son los siguientes. Las unidades queseras con perfil semi-industriales, entre otras cosas, optaron por un cambio en las presentaciones del producto mediante la incorporación de chile en la pasta o el untado en la superficie del queso, lo cual ha inspirado la creación de quesos “botaneros”, en diversas presentaciones. Además de chile, puede incluir hierbas, frutas, hortalizas y otros ingredientes.

En el caso del queso crema, se realiza frecuentemente la mezcla de chile de árbol o chile piquín en la pasta. En el caso del quesillo y el queso Añejo, se presentan distintas

variedades que va desde el untado de chile guajillo con aceite de oliva, hasta la incorporación de chile de árbol, chile piquín, especias (orégano, epazote), aceite de oliva, y verduras (nopal, zanahoria) en la pasta. Mientras que el queso de sal, al producirse principalmente en queserías con perfil artesanal, con un proceso de oreado¹⁴ al aire libre, lo hace perfecto para el untado de chile guajillo. Su alto contenido de humedad hace que este tipo de quesos sean bajos en grasas y sean fácil para desmoronar.

Asimismo, dada la incertidumbre propia del contexto global-local, muchos propietarios de unidades queseras (sean artesanales o semi-industriales) han diversificado sus ingresos, al combinar la actividad quesera con otras actividades, como ganadería, producción de mango o sandía, y trabajo asalariado. La participación de la mano de obra familiar en la elaboración del queso es cada vez menor, sobre todo porque los hijos estudian o trabajan para contribuir al ingreso de la familia. Si bien eso los protege de los riesgos inherentes a la producción de queso, tiende a desincentivar las inversiones en equipos, infraestructura y materiales para esa actividad.

La industria quesera de la Costa de Chiapas mantiene un anclaje territorial en el sentido de que la tipicidad del producto se asienta en una asociación íntima entre características del territorio, conocimientos técnicos y relacionales que lo diferencian de los quesos industriales (Fletes *et. al.*, 2016; Craviotti, 2017). El ensamblaje de saberes cobra sentido en la construcción y en la activación de los recursos locales que le dan al queso un sello y sabor único. Sin embargo, la calidad y prestigio del producto (principalmente queso Crema) está amenazado por la incorporación de leche en polvo proveniente de los Estados Unidos. Este reto entre calidad y costo supone un dilema entre las unidades queseras. Pues, por un lado, éstas se enfrentan con la fuerte competencia de productos análogos de bajo precio. Por otro, existe una parte de la población que demanda productos de calidad y con alto grado de tipicidad.

Conclusiones

Las unidades queseras de la Costa de Chiapas configuran un sistema agroalimentario localizado, basado en la apropiación y valorización de saberes locales que condujo a una especialización histórica de tipo artesanal. El aprendizaje y transmisión de conocimientos de generación en generación ha contribuido en la capacidad de la industria y los actores para adaptarse a cambios políticos y económicos externos. Además, la existencia de una forma de coordinación a través de acuerdos de confianza entre las unidades queseras y los productores de leche permitieron un cierto grado de flexibilidad en este contexto.

¹⁴ El proceso de oreado consiste en exponer el queso fresco al sol por lo menos tres días para que este desuere.

Sin embargo, las unidades productivas responden a lógicas diversas y tienen condiciones materiales diferenciadas. De acuerdo con las evidencias encontradas, se pudo identificar la prevalencia de dos perfiles principales, la agroindustria quesera artesanal y la semi-industrial, diferenciadas básicamente por el equipo, insumos y mano de obra utilizados, la escala de operación y el mercado predominante.

Esta heterogeneidad se hace presente también en la reorientación de la especialización asociada con la creciente introducción de quesos y productos lácteos importados. Frente a esto, las queserías optaron por la valorización del territorio a través de una Marca Colectiva, la diversificación productiva o la utilización de redes sociales y familiares para la promoción y distribución del producto, como es el caso de la quesería Santa Cruz y La Grande. Sin embargo, la limitada infraestructura y el bajo nivel de capitalización, se ha visto agravada por las políticas establecidas desde mediados de la década de los noventa, en particular la apertura comercial, que generó mayor precariedad e incertidumbre en la industria, situación que trastoca la riqueza alimentaria y cultural en el territorio. Además, se ha visto que en el SIAL quesero las unidades desarrollan más estrategias “internas” y mantienen mayores lazos de colaboración “a lo largo” de las cadenas específicas, que las que establecen en el entorno del territorio. Puede detectarse un nivel de competencia entre las unidades locales por la captación de leche asociada con las temporadas cambiantes de estiaje.

Este estudio realiza una contribución importante para comprender las formas específicas en que se activan procesos de acción colectiva estructural y funcional en los SIAL. Permite también conocer el proceso que llevó a la especialización productiva quesera en el territorio, y cómo diferentes procesos globales-locales han incidido en la configuración del SIAL quesero, con la finalidad de visibilizar estrategias enfocadas al fortalecimiento de la agroindustria. Sin embargo, se considera una limitante el hecho de que se profundiza poco en los mecanismos que, a través de la presencia de actores diferenciados - algunos de ellos “externos” al territorio, permitieron históricamente una *interfaz* de generación de conocimientos, productos y cualidades específicas de los mismos (Long, 2007).

Bibliografía citada

- Alburquerque, F. (2014). Universidad, desarrollo y territorio en América Latina. En Héctor Fletes, Octavio Ixtacuy y Guillermo Valdiviezo (Coords.), *La perspectiva local en la discusión del desarrollo: Aportes teórico-metodológicos* (1a ed., pp. 19–41). México: Universidad Autónoma de Chiapas.
- Arias, E. (2018). *La agroindustria quesera en Tonalá y Pijijiapan, Chiapas: bases y estrategias para mejorar su competitividad* [Tesis de Maestría, Universidad Autónoma de Chiapas]. <https://www.repositorio.unach.mx/jspui/handle/123456789/3169>

- Arias, P. (2005). Nueva ruralidad: antropólogos y geógrafos frente al campo hoy. En Héctor Ávila (Coord.), *Colección Multidisciplina. Lo urbano-rural, ¿nuevas expresiones territoriales?* (1ª ed., pp. 123–160). México: Universidad Nacional Autónoma de México, Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias.
- Benko, G. (2002). Desarrollo regional: revisando las dos últimas décadas. En Leticia Campos (Coord.), *La realidad económica actual y las corrientes teóricas de su interpretación: Un debate inicial* (1ª ed., pp. 347–369). México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Económicas, Porrúa.
- Boucher, F. (2012). De la AIR a los SIAL: reflexiones, retos y desafíos en América Latina. *Agroalimentaria*, 18(34), 79-90.
- Boucher, F. y Requier-Desjardins, D. (2005). La concentración de las queserías rurales de Cajamarca: retos y dificultades de una estrategia colectiva de activación. *Agroalimentaria*, 11(21), 13–27. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=199216552001>
- Centro de Estudios para el Desarrollo Rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria (CEDRSSA) (2020). *Análisis de resultados del Programa Precios de Garantía a un año de su aplicación*. http://www.cedrssa.gob.mx/files/b/13/34Analisis_Precios_garanti%CC%81a_1an%CC%83o.pdf
- Cervantes, F., Cesín, A., Villegas, A. y Espinoza, A. (2012). Quesos mexicanos genuinos, Indicadores Geográficas (IG) y rutas del queso. En Gerardo Torres y Rosa María Larroa (Coords.), *Sistemas agroalimentarios localizados: Identidad territorial, construcción de capital social e instituciones* (1ª ed., pp. 245–267). México: Juan Pablos Editor.
- Cesín-Vargas, A., Cervantes, F. y Álvarez, A. (2009). *La Lechería Familiar en México*. México: CIESTAM, PORRUA, CONACYT.
- Craviotti, C. (2017). La problemática de la coexistencia entre la agricultura familiar y la agroindustria: una aproximación desde la producción de quesos. *Revista Brasileira De Sociología*, 5(10), 163–185. <https://doi.org/10.20336/rbs.209>
- Euromonitor international (25 de mayo de 2017). *Country Report Dairy in México*. <https://www.euromonitor.com/dairy-in-mexico/report>
- Fernández-Ortiz, L. y Tarrío-García, M. (1983). *Ganadería y estructura agraria en Chiapas* (1ª ed.). *Colección Ensayos: [S4]*. México: Universidad Autónoma Metropolitana.
- Fletes, H. (2006). Cadenas, redes y actores de la agroindustria en el contexto de la globalización: El aporte de los enfoques contemporáneos del desarrollo regional. *Espiral*, 13(37), 97–122.
- Fletes, H., Ocampo, G. y Valdiviezo, G. (2016). Dinamismo de la agroindustria en el Corredor Costero de Chiapas, México: Coordinación y competitividad territorial. *Mundo Agrario*, 17(36), 1–20. <https://www.mundoagrario.unlp.edu.ar/article/view/MAe038>
- Grass, J., Cervantes, F. y Palacios M. (2018), *Los sistemas agroalimentarios localizados. Rescate del patrimonio quesero en México*. Colombia: Editorial Universidad del Cauca.

- Haesbaert, R. (2011). *El Mito de la Desterritorialización. Del “Fin de los Territorios a la Multiterritorialidad”*. México: Siglo XXI.
- Hernández, A. (24 de marzo de 2020). Lala y Nestlé comprarán leche a ganaderos de Chiapas. *El Universal*. <https://www.eluniversal.com.mx/cartera/lala-y-nestle-compraran-leche-ganaderos-de-chiapas>
- Holt-Giménez, E. y Patel, R. (2012). *¡Rebeliones alimentarias! La crisis y el hambre por la justicia. Serie Estudios críticos del desarrollo*. México: Universidad Autónoma de Zacatecas, Miguel Ángel Porrúa. <http://let.iiec.unam.mx/node/1236>
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (2020). *Censo de Población y Vivienda 2020* [Base de Datos]. <https://www.inegi.org.mx>
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (2020). *Características principales e indicadores económicos de los establecimientos informales y formales del sector privado y paraestatal* [Base de Datos]. Censo Económico 2019. México: INEGI. <https://www.inegi.org.mx/>
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (2015). *Características económicas: Tabulados de la Encuesta Intercensal 2015* [Base de datos]. <https://www.inegi.org.mx/programas/intercensal/2015/>
- Long, N. (2007). *Sociología del desarrollo: una perspectiva centrada en el actor*. México: El Colegio de San Luis, CIESAS.
- Lozano, O. y Villegas, A. (2016). Valorización simbólica del Queso Crema de Chiapas, un queso mexicano tradicional con calidad de origen. *PASOS Revista De Turismo y Patrimonio Cultural*, 14(2), 459–473. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2016.14.030>
- Molina, V. (2016). Impacto económico y social del ferrocarril panamericano en la región de Tonalá en el siglo XX. *Revista Pueblos y Fronteras Digital*, 11(21), 67–91. <https://doi.org/10.22201/cimsur.18704115e.2016.21.9>
- Morales, R. (5 de julio de 2018). México aplica segunda etapa de represalias contra EU. *El Economista*. <https://www.economista.com.mx/empresas/Mexico-aplica-segunda-etapa-de-represalias-contra-EU-20180706-0019.html>
- Parnreiter, C. (2018). *Geografía económica. Una introducción contemporánea*. México: UNAM, Facultad de Economía.
- Pomeón, T. y Cervantes, F. (2012). El sector lechero y quesero en México en las últimas décadas. En Fernando Cervantes y Abraham Villegas (Coords.), *La leche y los quesos artesanales en México* (pp. 7–50). México: Universidad Autónoma Chapingo, CONACyT, Miguel Ángel Porrúa.
- Pomeón, T., Barragán, E., Boucher, F. y Cervantes, F. (2011). ¿Denominación de origen o denominación genérica?: el caso del queso Cotija. En François Boucher y Virgine Brun (Coords), *De la leche al queso. Queserías rurales en América Latina*, (1ª Edición, p. 47-71), México: Miguel Ángel Porrúa, IICA, CIRAD.
- Pomeón, T., Boucher, F. y Cervantes, F. (2011). El queso crema de la Costa de Chiapas: los retos para una construcción colectiva de la calidad. En François Boucher y Virgine Brun (Coords), *De la leche al queso. Queserías rurales en América Latina*, (1ª Edición, p. 141-169), México: Miguel Ángel Porrúa, IICA, CIRAD.
- Puyana, A. y Romero, J. (2008). El sector agropecuario mexicano: un decenio con el Tratado de Libre Comercio de América del Norte Efectos Económicos y Sociales. En Alicia Puyana y José Romero (Coords.), *El sector agropecuario y el Tratado de*

- Libre Comercio de América del Norte: Efectos económicos y sociales* (1ª ed., pp. 31–76). México: Colegio de México.
- SEGALMEX (17 de diciembre de 2019a). *Apoyará Liconsa a más de dos mil pequeños productores lecheros con nuevos Centros de Acopio*. <https://www.gob.mx/liconsa/prensa/apoyara-liconsa-a-mas-de-dos-mil-pequenos-productores-lecheros-con-nuevos-centros-de-acopio-230275>
- SEGALMEX (23 de enero de 2019b). *Segalmex: Productividad agroalimentaria y distribución de alimentos*. México: Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER). <https://www.gob.mx/diconsa/es/articulos/segalmex-productividad-agroalimentaria-y-distribucion-de-alimentos-188608?idiom=es>
- Servicio de Información Alimentaria y Pesquera (SIAP). (15 de junio de 2020a). *Boletín trimestral sobre la producción de leche de bovino: Panorama de la lechería en México*. <https://www.gob.mx/siap/prensa/boletin-de-leche-155932>
- Servicio de Información Alimentaria y Pesquera (SIAP). (15 de julio de 2020b). *Boletín trimestral sobre la producción de leche de bovino: Boletín de leche octubre-diciembre 2019* [Comunicado de prensa]. <https://www.gob.mx/siap/prensa/boletin-de-leche-155932>
- Trápaga, Y. (2017). Factores estructurales de la seguridad alimentaria. En Felipe Torres (Coord.), *Implicaciones regionales de la seguridad alimentaria en la estructura del desarrollo económico de México*, (1ª. Edición, pp. 51-84). México: UNAM IIEc.
- Vázquez-Barquero, A. (2005). *Las nuevas fuerzas del desarrollo*. España: Antoni Bosch.
- Villegas, A. (2004). *Tecnología quesera*. México: Trillas.
- Wandel, C. (2010). *Industry Agglomerations and Regional Development in Hungary: Economic Processes during European Integration*. Alemania: Peter Lang Gmb.
- Xinhua (23 de diciembre 2018). Productores lecheros terminan año con pérdidas por 700 mdd. *La Jornada*. <https://www.jornada.com.mx/2018/12/24/economia/017n1eco?partner=rss>